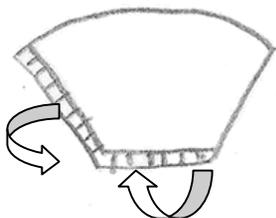


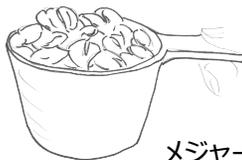


1 ペーパーフィルターをセットする

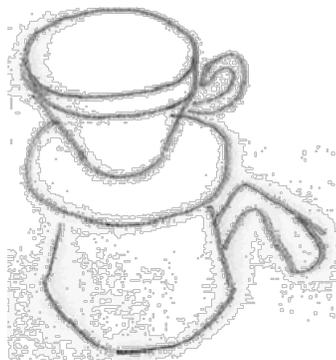


底と側面のシール部分を互い違いに折り返す

指で押し付けるようにして、ペーパーフィルタをセットする



メジャー: 1杯で 10g



表面が平らになるように、コーヒー粉を杯数分入れる。
(カップ一杯の場合は、計量スプーン1.5杯分)

1杯約 100cc を基準にしています。

Point!

コーヒーを入れる人数とドリッパーのサイズを合わせます

1~2杯: 一つ穴 (101)

3~4杯: 二つ穴 (102)

5~6杯: 三つ穴 (103)

穴の数によって抽出速度を一定にし、味を安定化させます

2 コーヒー粉を入れる

3

粉全体に少量湯をふくませる



サーバー内に数滴落ちる程度の湯を静かにいれる。蒸れて全体がふくらむ状態になるまで、約30秒待つ。

Point!

【蒸らし】で美味しさが決まります。コーヒーメーカーとの違いは蒸らしです！

4

残りの湯を静かに注ぐ

予定杯数のところまで抽出されたところで、サーバーからドリッパーをはずします。ドリッパーに残った湯は捨てます。



Point!

ドリッパーの中の湯を最後まで落とすと、余分な成分まで抽出されてしまいます。

美味しいところだけお飲みください